نصائح عند شراء زيت الزيتون:

1. عدم الشراء عن طريق الإعلانات التي لا يعرف مصدرها، أو من أماكن غير معروفة.

وقد يلجأ بعض المواطنين إلى الشراء مباشرة من المعاصر تجنبا لعمليات الغش، إلا أن بعض عمليات الخلط وأخطرها تتم ببعض المعاصر، فالشراء من هذه الأماكن لا يضمن جودة الزيت حتى لو تمت التعبئة أمامنا، لذا يجب على المواطنين الشراء من مصدر موثوق.

2. أن يكون الشراء بالسعر الذي يتوافق مع سعر السوق، لتجنب التعرض للغش أو الاحتيال، وعدم الاعتماد على الفحص المخبري لارتفاع تكلفته.

3. عدم الاعتماد على اللون عند الشراء؛ حيث أن اللون لا يعتبر مقياساً للجودة في زيت الزيتون، فاللون الأخضر لا يعني أن الزيت جيد، فعلى سبيل المثال لو تم قطف الثمار مبكرا أو تم خلطه بأوراق الشجر أو بأعشاب فسيكون لون الزيت أقرب للأخضر نظرا لتركز صبغة الكلوروفيل فيه.



4. يفضل شراء عبوات تحمل بطاقات بيان تشير إلى اسم المعصرة وعنوانها وتاريخ العصر.

5. عند شراء كميات كبيرة أو التعاقد لأجل التسويق يُنصح بأخذ أكثر من عينة وفحصها في المختبرات المختصة للتأكد من جودته.

6. يفضل استخدام عبوات الصفائح المعدنية المطلية من الداخل بدلاً من العبوات البلاستيكية.



7. من المحتمل تواجد زيت زيتون بالأسواق لم يتم غشه أو خلطه، ولكنه غير صالح للاستهلاك البشري لتحلله بسبب عمليات الخزن والتداول الخاطئة، حيث يُوصى دائما بإبعاد الزيت عن أعدائه الثلاثة: الرطوبة، والحرارة، والضوء. لذا يجب حفظ الزيت في عبوات معتمة، في درجة حرارة ما بين 15-18 درجة مئوية.

8. الانتباه إلى العبارات المضللة التي قد تذكر على بطاقات البيان الملصقة على العبوات مثل: (زيت نقي 100%) أو (زيت زيتون مكرر)، فهذه العبارات لا تعني أن الزيت هو زيت زيتون بكر، حيث يصنف زيت الزيتون إلى أربعة أصناف:

- ♣ زيت زيتون بكر ممتاز: وهو صالح للاستهلاك البشري، ومرتفع الجودة.
- ♣ زيت زيتون بكر: وهو صالح للاستهلاك البشري، وانما بدرجة جودة أقل من الصنف الأول.
- ♣ زيت زيتون بكر عادي: وهو زيت صالح للاستهلاك البشري، وإنما بدرجة جودة متدنية.
- ♣ زيت زيتون بكر وقادي: وهذا يعتبر غير صالح للاستهلاك البشري، وممكن استخدامه في الصناعات غير الغذائية.
- ♣ والزيت الذي يتم عصره في معاصر الأردن هو (زيت زيتون بكر) أي عصرة أولى، وليس زيت زيتون، أو زيت زيتون مكرر، أو زيت ثفل الزيتون.

لمزيد من المعلومات

- هاتف: **5632000**
- رقم الشكاوي: **4612386 / 080022660**
- البريد الإلكتروني: **info@jfda.jo**
- الموقع الإلكتروني: **www.jfda.jo**

إعداد: مديرية الغذاء

تصميم: مديرية التخطيط وتطوير الأداء المؤسسي

قسم تكنولوجيا المعلومات والتحول الإلكتروني / شعبة المشاريع محمد غانم

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

JORDAN FOOD & DRUG ADMINISTRATION

المملكة الأردنية الهاشمية

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

نصائح عند شراء زيت الزيتون



مع اقتراب موسم عصر الزيتون، وما يرافق هذا الموسم من تجاوزات وعمليات تضليل للمواطنين عند بيع زيت الزيتون، فإن المؤسسة العامة للغذاء والدواء تقدم هذا البروشور التوعوي لتجنيب المواطنين شراء زيت زيتون مغشوش أو ذي جودة منخفضة، حيث يعمد بعض التجار إلى الغش في هذا المنتج لتحقيق (ربح إضافي، نظرا لارتفاع ثمنه بحكم كونه زيت فاكهي، وارتفاع تكلفة انتاجه واستخراجه، بينما باقي الزيوت النباتية زيوت بذرية وتكلفة انتاجها واستخلاصها أقل منها في زيت الزيتون.

وتتم عمليات الغش عن طريق خلط زيت الزيتون بزيوت نباتية، أو بزيت زيتون قديم رديء النوعية، أو بزيوت ومواد غير نباتية، أو بوضع كمية من أوراق الزيتون أو بعض الأعشاب عمدا لإعطاء الزيت لونا أخضرا، أو بإضافة صبغات أو نكهات ممنوعة، والتي قد يؤثر بعضها سلبا على صحة المستهلك، والبعض يلجأ لخلط زيت من منشأ مختلف كبيع الزيت التونسي على أنه زيت أردني.

ونظرا لتنوع أساليب الغش، فلا يوجد اختبار واحد يكشف عن جودة الزيت، مما يصعب العملية على المواطن عند الشراء، وعليه حتى يتم اكتشاف جميع حالات الغش لا بد من تحليل كيميائي لتقدير نسب المكونات فيه، إضافة إلى التقييم الحسي للزيت من خلال فرق معتمدة لهذه الغاية.

لذا فإن المؤسسة العامة للغذاء والدواء تهيب بالمواطنين التبليغ والاتصال بالمؤسسة في حال الشك بوجود غش في الزيت، حيث يتم إجراء الفحوصات المخبرية اللازمة، وفي حال ثبوت وجود غش في الزيوت المباعة فإنه يتم ضبط الكميات، وتحويل المسؤول للقضاء.

ما هو زيت الزيتون البكر؟

يوصف زيت الزيتون بأنه زيت بكر، كونه الزيت النباتي الوحيد الذي لا تجري له عملية تكرير، ويستهلك بعد عصره واستخراجه من ثمار الزيتون مباشرة، بعكس باقي الزيوت النباتية التي لا يمكن استهلاكها بشريا إلا بعد إجراء عمليات تكرير لها، بينما لا يجري تكرير زيت الزيتون لأن جميع المركبات غير الدهنية الموجودة به مفيدة للإنسان وواقية من الأمراض ولها فوائد صحية عديدة.

ونظرا لكون زيت الزيتون زيت بكر وغير مكرر فإن أي معاملة سيئة خلال عمليات القطاف، أو النقل، أو التخزين، أو استخراج الزيت، أو خزنه وحفظه ستؤدي إلى إيجاد صفات حسية سلبية فيه.

التقييم الحسي لزيت الزيتون البكر:



هناك صفات حسية إيجابية وصفات حسية سلبية في زيت الزيتون البكر تم اعتمادها دولياً، يقوم المُقيّمون بتحديدها عند تذوق العينات.

وهناك أخطاء شائعة بين المستهلكين من حيث الخلط بين الصفات الحسية الإيجابية لزيت الزيتون التي يفترض تواجدها فيه إذا ما تم قطاف ثمار الزيتون ومعاملتها ومعاملة الزيت الناتج منها بطريقة سليمة، وبين الصفات الحسية السلبية التي قد تتواجد فيه نتيجة الممارسات الخاطئة خلال التعامل مع الثمار والزيت الناتج منها.

وفيما يلي وصف لبعض الصفات الحسية الإيجابية (التي يفترض تواجدها) والصفات الحسية السلبية (التي يحتمل تواجدها) في زيت الزيتون وأسباب ظهور هذه الصفات:

الصفات الايجابية:

♣ **الفاكهية:** هي من الصفات الإيجابية المميزة للزيت المستخرج من ثمار زيتون طازجة وسليمة وناضجة أو غير ناضجة، ويتم تمييزها بحاسة الشم.

♣ **المرارة الخفيفة:** وهي طعم مر خفيف يتم الشعور به في مؤخرة اللسان عند تذوق عينة الزيت وفقا لظروف معينة، وتكون هذه الصفة مميزة لزيت الزيتون المستخلص من ثمار الزيتون الخضراء، أو الخضراء المتحولة إلى اللون البنفسجي، أو الأسود.

♣ **اللذعة:** وهي الإحساس بالعض أو الانقباض في الحلق واللسان، وتكون هذه الصفة مميزة لزيت الزيتون المستخرج من ثمار الزيتون في بداية الموسم، أو من ثمار الزيتون التي لم تنضج بالكامل.

الصفات السلبية:

هنالك الكثير من الصفات السلبية التي قد توجد في زيت الزيتون البكر والتي تؤثر سلباً على تصنيفه، وتظهر هذه العيوب كنتيجة لبعض الممارسات في القطاف والعصر والتخزين، كغسل ثمار الزيتون في ماء غير نظيف، والنقل بالشوالات البلاستيكية التي هي الأسوأ تليها شوالات الخيش (والأفضل أن يتم نقل الثمار بسلال بها فتحات وتهوية جيدة ولا تسبب ضغط ثمار الزيتون وارتفاع حرارتها)، وعدم تنظيف المعصرة جيدا، وتأخير العصر الذي يؤدي

إلى تخمر الثمار وإنتاج نوعية رديئة من الزيت، بالإضافة إلى عدم الاستخلاص على البارد (بحيث لا تتجاوز حرارة عجينة الزيتون خلال الاستخلاص عن 30° مئوية). وبمراعاة تجنب ما ذكر أعلاه، يمكن إنتاج زيت زيتون بكر ذو جودة عالية.

ومن هذه الصفات السلبية:

♣ **طعم العفن:** وهي الصفة الناجمة عن التخمر اللاهوائي نتيجة حفظ الزيتون في أكياس مكدسة فوق بعضها البعض قبل استخراج الزيت منه، أو نتيجة اتصال الزيت خلال خزنه مع الرواسب المتبقية أسفل العبوات نتيجة عدم فلترة (ترشيح) الزيت.

♣ **طعم الرطوبة:** وهي ناجمة عن خزن الزيتون في جو رطب لعدة أيام، مما يضاعف أعداد الخمائر والأعفان في الزيتون ويكون الاحساس بها قريب من الاحساس الذي يصاحب مضغ عينات من المكسرات القديمة والتي تم حفظها بطريقة غير جيدة.

♣ **طعم الخل:** وهي ناجمة عن تكون حمض الخليك والايثانول، والايثيل اسيتيت بكميات كبيرة خلال تخمر الزيتون قبل استخراج الزيت منه.

♣ **الطعم المعدني:** وهي ناتجة عن اتصال الزيت مع أسطح المعادن لفترة طويلة خلال عملية استخراج الزيت في المعصرة، وأحيانا ينجم عن حفظ الزيت في عبوات معدنية غير مطلية.

♣ **الطعم المتزنخ:** وهي الصفة الحسية السلبية الأكثر سوءا، والناجمة عن أكسدة الزيت، ويكون الإحساس بها بالشم أو التذوق، أو كلاهما معا، حيث تظهر رائحة تشبه رائحة الأسطح التي تم دهانها حديثا.

♣ **الطعم الترابي:** وهي الصفة الحسية السلبية التي قد تتواجد في زيت الزيتون المستخلص من ثمار زيتون تم جمعها من الأرض مباشرة، وكانت على اتصال مباشر مع التراب والطين، ولم يتم غسلها بالطريقة السليمة.

♣ **نكهة ماء الزيبار:** وهي النكهة التي قد تنتج من اتصال زيت الزيتون بماء الزيبار لفترة طويلة (وهو الماء الناتج عن غسل الزيتون والسائل الناتج عن العصر).

♣ **الطعم الملحي:** وينشأ نتيجة ممارسات خاطئة يقوم بها بعض المزارعين لغايات اطالة فترة حفظ ثمار الزيتون قبل عصرها واستخراج الزيت منها كتمليح ثمار زيت الزيتون أو وضعها في وسط ملحي.

♣ **نكهة الخيار:** وهي نكهة تظهر في زيت الزيتون عندما يتم حفظه معبئا بإحكام ولفترات طويلة جدا، وخاصة عند تعبئته في حاويات من الصفيح.